

## Nos buffets froids

/ pers.

Nos buffets sont accompagnés de salade verte, beurre, moutarde, mayonnaise, cornichons, chips et pain.

### LE BISTROT ..... 14.00€

3 salades (au choix) Piémontaise, taboulé, carottes râpées, concombre à la crème, italienne, parisienne, chapelaine.

Charcuteries Jambon blanc, rosette, andouille, saucisson à l'ail, terrine de campagne.

Viandes froides Rôti de porc et cuisse de poulet.

Fromages Camembert, chèvre, emmental.

Dessert Tarte fine aux pommes.

### LE NANTAIS ..... 16.00€

4 salades (au choix) Norvégienne, niçoises, cavaillon, landaise, océane, crétoise, indienne, Marco polo.

Charcuteries Rosette, jambon de Bayonne, jambon blanc, andouille, salami, rillettes de porc, pâté de foie à l'ancienne.

Viandes froides Rôti de bœuf et filet de poulet rôti.

Fromages Camembert, chèvre, emmental.

Dessert Tarte fine aux pommes.



**LA BOUCHERIE**  
C H A P E L A I N E

## Les infos pratiques



### LIVRAISON GRATUITE

(à la Chapelle-sur-erdre et communes limitrophes) à partir de 300€.



### POUR PASSER COMMANDE

Rendez-vous en boutique ou par mail :  
boucherie-chapelaine44@hotmail.com

**02 40 72 57 49**



### SUR DEMANDE

Les plats cuisinés peuvent être maintenus au chaud dans un caisson isotherme (4h max - à partir de 10 pers. min)

## LA CARTE traiteur et buffets



**LA BOUCHERIE**  
C H A P E L A I N E

## Horaires d'ouverture

### DU MARDI AU VENDREDI

de 8h00 à 13h00  
& de 15h30 à 19h30

### LE SAMEDI

de 8h00 à 13h00  
& de 15h30 à 19h00

### LE DIMANCHE

de 8h00 à 13h00

## Artisan boucher traiteur

2 Rue François Clouet | 44240 La Chapelle-sur-Erdre

boucherie-chapelaine44@hotmail.com

**02 40 72 57 49**

## Suivez-nous sur les réseaux



La boucherie chapelaine



la\_boucherie\_chapelaine

*Gabrielle & Josepha*

ainsi què leur équipe vous souhaitent  
une bonne dégustation.



## Pour les entreprises

/ pers.

Tous nos plateaux repas sont accompagnés d'une boisson au choix (Oasis, Orangina, Coca, eau ...).

### L'ESTAMINET (plateau froid) ..... 13.00€

Carottes et taboulé, une tranche de rôti de porc et un morceau de poulet. Chips, pain, fromage, beurre, tarte fine aux pommes.

### LE CHAPELAIN (plateau chaud) ..... 14.90€

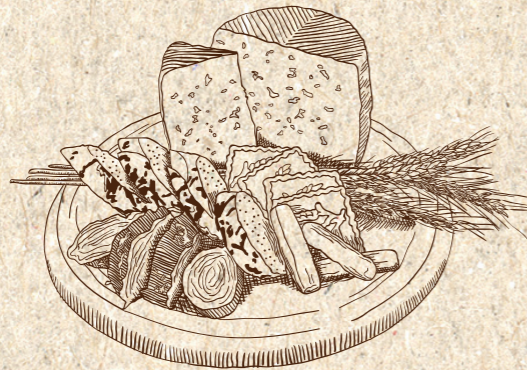
Salade crétoise et piémontaise, escalope de poulet à la Normande et riz. Pain, fromage, tarte fine aux pommes.

### LE POISSONNIER (plateau chaud) ..... 16.90€

Terrine de poisson et salade norvégienne. Pavé de saumon et sa garniture de légumes du jour. Pain et fromage, tarte fine aux pommes.

## Nos apéritifs

	€pièce
Réductions salées.....	0.90€
Mini Briochines.....	1.20€
Mini Burgers.....	2.50€
Verrines.....	2.50€
Mini Wraps.....	0.90€
Accras Antillais (le Kg).....	33.00€
Toast Froids Assorties.....	1.00€
Mini Cuillères.....	1.30€
Pain Hérisson.....	39.00€
<i>(80 Minis brochettes ; pour 10 personnes)</i>	
Pain Surprise charcuterie ou fromage.....	30.00€
<i>(60 canapés ; pour 10 personnes)</i>	
Pain surprise mixte ou poisson.....	33.00€
<i>(60 canapés ; pour 10 personnes)</i>	



## Nos planches apéritives

4 pers.

<b>LA PLANCHE CAMPAGNARDE</b> .....	16.00€
<i>Saucisson à l'ail, Andouille, Rosette, Pâté de Campagne, Cake aux lardons, Camembert.</i>	
<b>LA PLANCHE BASQUE</b> .....	16.00€
<i>Chorizo Doux, Jambon de Bayonne, Mignon de Porc Fumé, Anchois, Olives Farcies, Cake à la Tomate.</i>	
<b>LA PLANCHE ITALIENNE</b> .....	17.00€
<i>Involtni, Coppa, Cofiolino, Tomates Confites, Pancetta, Cake aux Olives.</i>	
<b>LA PLANCHE OCÉANE</b> .....	20.00€
<i>Rillettes aux deux saumons, Gambas méditerranéennes, Involtni de Saumon, Anchois Marinés, Salade Océane.</i>	

## Cocktail dinatoire

/ pers.

<b>L'ASSORTIMENT</b> .....	16.90€
2 Verrines	1 Mini Burger
4 Toast Froids	4 Réductions salées
2 Mini Briochines	2 Minis Wraps

## Nos entrées chaudes

	€pièce
Coquilles Bretonnes.....	6.20€
Bouchées à la reine.....	4.50€
Cassolette de St Jacques Noilly.....	10.20€

## Nos entrées froides

	€pièce
Coquille saumon ou crabe.....	4.50€
Terrine de St Jacques ou 3 poissons (100g).....	3.50€
<i>(avec sa sauce cocktail)</i>	
Bavarois de saumon fumé.....	6.90€
Coupe de gambas marinées.....	7.50€
Ananas surprise.....	6.80€
½ Langouste.....	22.00€
Foie gras et son confit (50g).....	9.00€
Saumon fumé (le Kg).....	68.00€

## Nos accompagnements

€ la part  
2.80€

Fagots haricots verts • Tomates provençales • Poêlée de champignons • Purée de patate douce • Pommes de terre paysanne • Pommes dauphine • Ratatouille • Gratin dauphinois • Gratin de légumes • Écrasé de pommes de terre • Mogettes vendéennes • Poêlée de légumes de saison.

## Nos poissons

Tous nos poissons sont servis avec une julienne de légumes.

	€ la part
Dos de cabillaud.....	8.90€
<i>(crumble de chorizo ou beurre blanc)</i>	
Pavé de saumon sauce oseille.....	8.20€
Lotte à l'armoricaine.....	11.00€
Filet de bar sauce crustacé.....	10.00€
Sandre au beurre blanc.....	9.50€

## Pour les enfants

/ pers.

Menu enfant.....	7.00€
<i>Salades au choix (carottes râpées, taboulé, concombre à la crème ou piémontaise). Emincé de poulet à la crème et pommes dauphine.</i>	

## Nos plats cuisinés

	€ la part
Boeuf Bourguignon.....	6.90€
Paëlla.....	8.90€
Couscous.....	8.90€
Chili con carne.....	7.50€
Tajine de boeuf ou d'agneau.....	8.50€
<i>(servi avec de la semoule)</i>	
Tajine de volaille.....	7.90€
<i>(servi avec de la semoule)</i>	
Rougail saucisses.....	7.50€
<i>(servi avec du riz)</i>	
Tartiflette.....	7.50€
Parmentier de canard.....	8.50€
Blanquette de veau.....	8.50€
<i>(servie avec du riz)</i>	
Colombo de poulet.....	7.00€
<i>(servi avec de la semoule)</i>	
Jambalaya.....	7.00€
Joue de porc au cidre.....	8.00€
Souris d'agneau confit.....	10.50€
Gigot d'agneau de 7h.....	11.90€
Médailon de filet mignon de porc.....	8.50€
Veau marengo.....	8.00€
Poulet tikka.....	7.50€
Cochon de lait (min 10 pers.).....	7.90€
Boeuf Wellington (min 4 pers.).....	13.00€
Lasagne bolognaise.....	6.90€
Parmentier de boeuf.....	6.90€



## Nos fromages

4.50€

La part de 80 grammes.

## Nos desserts maison

Tarte fine aux pommes.....	2.20€
Moelleux au chocolat.....	2.90€
Mousse au chocolat.....	2.50€
Riz au lait à l'ancienne.....	2.90€
Réductions sucrées.....	3.30€

**LA CARTE**  
*traiteur et buffets*



**LA BOUCHERIE**  
C H A P E L A I N E

*Artisan boucher traiteur*

2 Rue François Clouet | 44240 La Chapelle-sur-Erdre

**02 40 72 57 49**

*Gabrielle & Josepha*

ainsi que leur équipe vous souhaitent  
une bonne dégustation.